



**USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**JUDUL PROGRAM :**

**KERIPIK PISANG DUA RASA**

**(Setrawberry & Coklat)**

**BIDANG KEGIATAN :**

**PKM – KEWIRAUSAHAAN**

Di usulkan oleh :

EKA SETYA ADANINGGAR      D22.2011.01118

MILA MARGA ANGGRAENI      D22.2011.01092

NINA YULIYANTI      B11.2011.02131

**UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO**

**SEMARANG**

**2013**

### PENGESAHAN USULAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : (Keripik Pisang Dua Rasa)
2. Bidang Kegiatan : PKM-Kewirausahaan
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
  - a. Nama Lengkap : Eka Setya Adaninggar
  - b. NIM : D22.2011.01118
  - c. Jurusan : D3-Rekam Medis dan Informasi Kegiatan
  - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Dian Nuswantoro
- e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Ds.Mangunrejo kec.Kebonagung kab.Demak
- f. Alamat email : eqahighsalay@yahoo.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 3 orang
5. Dosen Pendamping
  - a. Nama Lengkap dan Gelar : Jaka prasetya,S.Kep
  - b. NIDN : 0626107802
  - c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : jl.kelapa kopyor IX B2 No.3 RT06/ RW14 bukit kencana jaya. Kec.Tembalang
6. Biaya Kegiatan Total :
  - a. Dikti : Rp. 8.000.000
  - b. Sumber lain (sebutkan . . . ) : Rp. -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

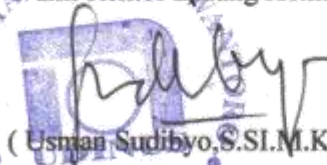
Semarang, 18 oktober 2013

Menyetujui

Ketua Program Studi

  
( Arif Kurniadi, M.Kom )  
NIP. 0686.11.1999.173


Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan

  
( Usman Sudibyo, S.SI, M.Kom )  
NIP. 0686.11.1996.100

Ketua Pelaksana Kegiatan

  
( Eka Setya Adaninggar )  
NIM. D22.2011.01118

Dosen Pendamping

  
( Jaka Prasetya, S.Kep )  
NIDN. 062610802

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
RINGKASAN .....	iv
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	1
1.3 Tujuan .....	2
1.4 Luaran yang Diharapkan.....	2
1.5 Kegunaan Program.....	2
BAB II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA .....	4
2.1 Kondisi Umum Lingkungan .....	4
2.2 Sumber Bahan Baku .....	4
2.3 Peluang Dipasar .....	4
BAB III. METODE PELAKSANAAN .....	6
3.1 Persiapan Dan Pengolahan.....	6
3.2 Riset Harga Pasar.....	8
3.3 Pemasaran Produk.....	8
BAB IV. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN.....	10
4.1 Anggaran biaya .....	10
4.2 Jadwal kegiatan .....	10
DAFTAR PUSTAKA .....	11
LAMPIRAN.....	12

## **RINGKASAN**

Usaha keripik pisang dua rasa (strawberry dan coklat) ini muncul dari ide bagaimana agar buah pisang tidak mudah busuk sehingga perlu pengawetan yang alami yaitu dibuat keripik. Pisang merupakan buah yang kaya akan kandungan gizi sehingga baik untuk kesehatan dan dapat dijadikan alternative cemilan untuk anak-anak. terutama yang tidak menyukai buah pisang akan menjadi suka karena rasanya setrawberry dan coklat namun tidak menghilangkan juga kandungan pisanganya.

Usaha dibidang cemilan keripik ini sudah dipertimbangkan melalui kelebihan serta kekurangan jika memproduksi usaha ini. pemilihan bahan serta rasa yang akan diolah untuk mengkreasikannya keripik pisang ini menggunakan buah asli bukan perasa. Sehingga cemilan yang dihasilkan benar – benar bergizi dan bermanfaat bagi kesehatan. usaha ini akan membuka peluang bagi mahasiswa atau masyarakat untuk membuka usaha baru dibidang kuliner.

Pelaksanaan usaha ini dilakukan dengan tahap pembuatan dan pengolahan keripik pisang. Setelah itu dilakukan riset harga pasar dan pemasaran produk. Kemudian merinci perhitungan biaya dari mulai perhitungan bahan habis pakai, peralatan tetap serta biaya lain – lain. sebelumnya dilakukan perencanaan jadwal kegiatan. produk ini harganya ditentukan dari harga diatas pasar. Namun untuk menarik peminat dilakukan harga diatas pasar karena biasanya konsumen harga mempengaruhi kualitas produk. Kemudian untuk mempertahankan minat konsumen harga akan diturunkan beberapa persen setelah banyak peminatnya.

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Pisang adalah buah yang kaya akan manfaat karena pisang mengandung kandungan gula yang lengkap yaitu glukosa, sukrosa dan fruktosa. Kandungan kalori pisang sekitar 90 kalori, kandungan kalori tersebut termasuk tinggi untuk kategori buah – buahan. Tidak sedikit orang yang menyukai buah pisang mulai dari anak-anak, remaja dan orang dewasa bahkan para olahragawan banyak yang menyukai buah pisang sebagai pemulih stamina sehingga kebutuhan energi akan tergantikan setelah melakukan aktifitas olahraga.

Namun buah pisang mudah busuk, hal ini membuat saya berfikir untuk mengawetkannya dengan mengolahnya menjadi cemilan dari pisang yang dibuat keripik kemudian mengkreasikannya dengan memadukan selai strawberry dengan selai coklat sehingga pisang tersebut mempunyai rasa yang bervariasi dengan dua rasa sekaligus yang biasanya keripik pisang pada umumnya hanya memiliki satu rasa saja. Pisang yang cocok dibuat keripik adalah pisang ambon, tanduk, kapas dan kapok.

Selain itu penggunaan selai strawberry dan coklat yang akan digunakan untuk memvariasikan rasa keripik pisang tersebut dipilih karena kandungan dari selai strawberry mengandung antioksidan yang salah satunya baik untuk meningkatkan kesehatan jantung. Kemudian kandungan dari coklat sendiri dapat menghilangkan stress. Sehingga keripik pisang yang dihasilkan selain memiliki rasa yang bervariasi yaitu dua rasa sekaligus juga memiliki manfaat yang baik untuk kesehatan dari kandungan vitamin pisang, strawberry dan coklat tersebut.

### **1.2 Perumusan Masalah**

Berdasarkan permasalahan diatas dapat dirumuskan beberapa permasalahan yang dihadapi sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan keripik pisang dua rasa (strawberry dan coklat) yang bergizi tinggi ?
2. Apa saja kandungan gizi yang terdapat dari kripik tersebut ?
3. Bagaimana peluang bisnis produk tersebut dipasaran ?

### **1.3 Tujuan**

Tujuan dari program ini adalah sebagai berikut :

1. Menghasilkan keripik pisang dua rasa sekaligus yaitu strawberry dan coklat yang bergizi tinggi.
2. Meningkatkan daya kreativitas mahasiswa dibidang kuliner.
3. Meningkatkan pendapatan mahasiswa.
4. Meningkatkan jiwa kewirausahaan mahasiswa dengan membuka peluang usaha baru.
5. Membuka peluang bisnis bagi mahasiswa maupun masyarakat.

### **1.4 Luaran yang Diharapkan**

Luaran yang diharapkan dari Program Kreatif Mahasiswa Kewirausahaan ini adalah sebagai berikut :

1. Menghasilkan cemilan baru dari keripik pisang yang memiliki dua rasa sekaligus yaitu rasa strawberry dan pisang yang sebelumnya hanya memiliki satu rasa.
2. Mengoptimalkan penggunaan pisang menjadi cemilan yang bervariasi.
3. Memanfaatkan pisang sebagai cemilan dari bahan dasar pisang yang bernilai gizi tinggi.

### **1.5 Kegunaan Program**

Kegunaan program kreatifitas mahasiswa dalam bidang kewirausahaan ini adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan inovatif mahasiswa melalui usaha dibidang kuliner.
2. Membuka peluang usaha baru dipasaran.

3. Meningkatkan keragaman jenis cemilan dari olahan menggunakan bahan dasar pisang.
4. Memberikan wawasan bagi mahasiswa dan masyarakat untuk berwirausaha walaupun dengan bahan dasar yang sudah umum menjadi produk yang bernilai jual.
5. Meningkatkan kreatifitas mahasiswa dan masyarakat untuk mengembangkan usaha dibidang kuliner.

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

#### **2.1 Kondisi Umum Lingkungan**

Usaha ini bergerak dibidang penjualan makanan ringan. Keripik merupakan suatu cemilan yang tidak sedikit orang menggemarnya, selain rasanya yang enak harganya juga terjangkau dan mudah ditemukan di daerah mana saja. pohon pisang dapat tumbuh di daerah mana saja serta diberbagai iklim.

Keripik pisang dua rasa (strawberry dan coklat) ini memberikan nuansa rasa yang berbeda pada keripik pisang pada umumnya yang hanya memiliki rasa asin dan manis. Keripik ini memiliki keunikan pada rasanya yang sekaligus terdapat rasa setrawberry dan coklat dalam satu keripik sehingga memungkinkan keripik pisang dua rasa akan menarik minat masyarakat untuk mengkonsumsinya.

#### **2.2 Sumber Bahan Baku**

Dalam pendirian usaha ini, sumber bahan baku diperoleh dari pembelian dipasar tradisional selain harganya lebih efisien juga dekat dengan lokasi usaha. Pencarian bahan-bahan yang digunakan juga melalui para petani yang langsung dibeli sebelum panen atau sebelum para petani menjual pisangnya dipasaran. Keuntunganya membeli secara langsung dengan petani bisa ditawarkan dengan harga yang lebih murah disbanding harga pisang yang dijual dipasaran atau di swalayan. Selain itu, pisang dapat dengan mudah dijumpai dimana saja karena pisang dapat tumbuh diberbagai iklim.

#### **2.3 Peluang Dipasar**

Mungkin sudah banyak pesaing produk ini yang menggunakan rasa lain untuk keripik pisanG ini. Namun dalam produk ini memiliki keunggulan dengan memanfaatkan buah asli bukan perasa buah serta buah yang digunakan mengandung vitamin antioksidan yang dapat mencegah kanker sehingga dapat menjadi cemilan yang sehat. Pemasaran produk ini dilakukan dengan menitipkan di sejumlah warung atau toko, pemasaran melalui mulut



kemulut,lansung kekonsumen, pamphlet dan brosur. Penentuan harga di atas pasar karena harga yang tinggi mempengaruhi kualitas produk setelah produk ini diminati banyak konsumen harga akan diturunkan beberapa pesennya.

## **ANALISIS BIAYA**

### **1. Penghitungan Harga pokok Penjualan**

- Jumlah Produksi dalam 5 bulan : 500 buah
- Total Pengeluaran : Rp 10.526.000
- Biaya Produksi per barang :  $\text{Rp } 10.526.000 / 500 = \text{Rp } 21.052,00$

### **2. Penentuan Harga Jual**

- Harga Jual per Barang : Rp 35.000,-
- Royalti : Rp 3,000
- Target Penjualan per hari : 30 barang

### **3. Perhitungan Profit**

- Profit Per barang :  $\text{Rp } 35.000 - 21.052 - \text{Rp } 3.000 = \text{Rp } 10.948$
- Rata-rata Profit Per bulan :  $500/5 \times \text{Rp } 10.948$   
: Rp 1.094.800
- Profit Tahun :  $12 \times \text{Rp } 1.094.800$   
: Rp 13.137.600



## **BAB III**

### **METODE PELAKSANAAN**

Dalam menjalankan usaha program kreatif mahasiswa bidang kewirausahaan ini terbagi menjadi 3 tahap :

#### **3.1 Persiapan Dan Pengolahan**

Tahap persiapan meliputi persiapan perlengkapan dan bahan untuk membuat produk.

##### **3.1.1 Alat dan bahan yang digunakan**

1. Baskom
2. Alat tindasan perajang
3. Pisau
4. Ember plastic
5. Penggorengan (wajan)
6. Keranjang bamboo
7. Tampah
8. Kantong plastic (sebagai pembungkus)
9. Keranjang bumbu
10. Kompor gas
11. Lilin (untuk kantong plastik)
12. Koran
13. Serbet
14. Spatula
15. Gas elpiji
16. Sarung tangan plastic
17. Peralatan untuk menggoreng

1. Bahan untuk keripik pisang
  1. Pisang tua
  2. Minyak goreng
  3. Garam secukupnya
2. Bahan untuk selai strawberry
  1. Setrawberry
  2. Gula pasir
3. Bahan untuk selai coklat
  1. Coklat
  2. Susu cair coklat
  3. mentega/margarine

### **3.1.2 Cara Kerja**

langkah – langkah pembuatan keripik pisang dua rasa (strawberry dan coklat) adalah sebagai berikut :

1. Jemur pisang selama sekitar 7 jam, lalu pisangnya dikupas.
2. Iris pisang tipis-tipis tidak terlalu tipis atau tebal.
3. Siapkan minyak yang telah dibubuhi garam kemudian panaskan. Goreng irisan pisang sedikit demi sedikit agar tidak lengket satu dengan lainnya.
4. Penggorengan dilakukan sekitar 5-7 menit tergantung jumlah minyak dan besar kecilnya api.
5. Angkat keripik setelah berubah warna dari kuning menjadi kuning kecoklatan.
6. Saring minyak setelah 6 kali penggorengan dan tambahkan minyak baru serta garam.
7. Tiriskan pisang yg telah matang ditampah yang telah diberi alas Koran hingga pisang cukup dingin.
8. Setelah itu membuat adonan selai strawberry siapkan gula dan setrawberry yang sudah dicuci bersih.
9. Masukkan potongan strawberry kedalam wajan dan tambahkan gula tanpa ditambah air karena buah tersebut sudah mengeluarkan air, aduk rata.

10. Masak dengan api sedang sekita 20 – 25 menit. Diaduk terus agar selai tidak hangus dari wajan ,selai yang sudah matang adalah selai yang sudah kental.
11. Masukkan keripik pisang dalam adonan selai secukupnya aduk hingga rata.
12. Selanjutnya membuat adonan selai coklat, gerus coklat sampe halus bukan memotong coklat karena hasilnya jadi berbui-butir.
13. Panaskan mentega/margarine samapai cair.
14. Kemudian masukkan susu cair panaskan sampai mendidih sambil diaduk terus.
15. Segera siramkan ke atas coklat aduk terus sampai coklat meleleh rata tidak perlu kwatir coklat sangat cair karena nanti setelah dingin coklat akan mengental sendiri.
16. Bungkus selai coklat dengan plastic lubang ujungnya kemudian teteskan kedalam baskom berisi keripik tersebut aduk pelan-pelan hingga rata.
17. Bungkus keripik yang telah jadi tersebut menggunakan plastic.
18. Kreipik pisang dua rasa (strawberry dan coklat) siap diproduksi.

### **3.2 Riset Harga Pasar**

Menentukan pemilihan harga jual di pasar dengan melakukan riset harga sehingga dalam usaha mengetahui harga dari pesaing usaha ini dengan menentukan harga secara ekonomis mungkin.

### **3.3 Pemasaran Produk**

Proses pemasaran produk meliputi :

1. Melalui distributor
2. Langsung ke konsumen
3. Brosur
4. Pamphlet
5. Mulut ke mulut
6. Pedagang pasar yang dituju

Metode pemasarannya untuk produk keripik pisang dua rasa (strawberry dan coklat) ini menggunakan cara :

1. Bekerja sama dengan produsen catering makanan atau snack.
2. Menentukan harga seekonomis mungkin untuk menarik konsumen.
3. Menitipkan produk ke warung atau toko.
4. Membuka warung sewaan dengan tempat yang strategis sehingga mudah dijangkau konsumen.
5. Melalui brosur, mulut kemulut, dan pamphlet.

## BAB IV

### BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

#### 4.1 Anggaran Biaya

Ringkasan anggaran biaya yang telah direncanakan untuk proses sebagai modal awal untuk memulai suatu usaha dibidang kuliner keripik pisang dua rasaa. Sebagai berikut :

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1.	Peralatan Penunjang	Rp. 4.176.000
2.	Bahan Habis Pakai	Rp. 4.000.000
3.	Perjalanan	Rp. 1.550.000
4.	Lain – Lain	Rp. 800.000
	<b>Total Jumlah</b>	<b>Rp. 10.526.000</b>

#### 4.2 Jadwal Kegiatan

Kegiatan akan dimulai selama 5 bulan, jdwal waktu dan pelaksanaa kegiatan adalah sebagai berikut :

No	Kegiatan	Bulan I	Bulan II	Bulan III	Bulan IV	Bulan V
1.	Perencanaan Program	✓				
2.	Survey bahan baku		✓			
3.	Riset harga pasar			✓		
4.	Persiapan dan pembuatan produk				✓	✓
5.	Perintisan jaringan pemasaran				✓	✓
6.	Penyusunan laporan					✓

#### Lampiran 4. Biodata Ketua

1. Nama lengkap : Eka Setya Adaninggar
2. Program Studi : D3 - Rekam Medis dan Informasi Kesehatan
3. NIM : D22.2011.01118
4. Alamat : Ds.Mangunrejo kec.Kebonagung kab.Demak
5. Tempat dan Tanggal Lahir : Demak, 30 Agustus 1993
6. E-Mail : eqahighsalay@yahoo.com
7. Nomer Telepon/HP : 085640899325
8. Riwayat Pendidikan : 1. SDN Mangunrejo 2 angkatan 2004/2005  
2. SMPN 2 Dempet angkatan 2007/2008  
3. SMAN 1 Dempet angkatan 2010/2011 jurusan IPS
9. Pemakalah / Seminar Ilmiah : -
10. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir (dari pemerintah ,asosiasi atau institusi lainnya) : -

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Bisnis Keripik Pisang Dua Rasa (setrawberry & coklat) .....

Semarang, 18 oktober 2013

Pengusul,



Tanda tangan

( Eka Setya Adaninggar)



#### Lampiran 4. Biodata Anggota 1

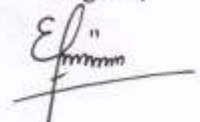
1. Nama lengkap : Mila Marga Anggraeni
2. Program Studi : D3 - Rekam Medis dan Informasi Kesehatan
3. NIM : D22.2011.01092
4. Alamat : Ds.Ngetuk RT 03/RW 08 Nalumsari Jepara
5. Tempat dan Tanggal Lahir : Jepara, 19 Desember 1993
6. E-Mail : Milamarga1@gmail.com
7. Nomer Telepon/HP : 087731679017
8. Riwayat Pendidikan : 1. SDN Ngetuk 01 angkatan 2004/2005  
2. SMPN 2 Gebog angkatan 2007/2008  
3. SMAN 1 Gebog angkatan 2010/2011 Jurusan IPA
9. Pemakalah / Seminar Ilmiah : -
10. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir (dari pemerintah ,asosiasi atau institusi lainnya) : -

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Bisnis Keripik Pisang Dua Rasa (strawberry & coklat) .....

Semarang, 18 oktober 2013

Pengusul,



Tanda tangan

(Mila Marga Anggraeni)

#### Lampiran 4. Biodata Anggota 2

1. Nama lengkap : Nina Yuliyanti
2. Program Studi : Ekonomi Manajemen
3. NIM : B11.2011.02131
4. Alamat : Ds. Alas Dowo Kec.Dukuh Seti Kab.Pati
5. Tempat dan Tanggal Lahir : Pati, 4 Juli 1992
6. E-Mail : nincute@rocketmail.com
7. Nomer Telepon/HP : 085640125144
8. Riwayat Pendidikan : 1. SDN Alas Dowo 1 angkatan2004/2005  
2. SMP N 01 Dukuh Seti angkatan 2007/2008  
3. SMA N 1 Tayu angkatan 2010/2011 Jurusan IPS
9. Pemakalah / Seminar Ilmiah : -
10. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir (dari pemerintah ,asosiasi atau institusi lainnya) : -

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Bisnis Keripik Pisang Dua Rasa (setrawberry & coklat) .....

Semarang, 18 oktober 2013

Pengusul,



Tanda tangan  
( Nina Yuliyanti )

## Lampiran 5. Justifikasi Anggaran Kegiatan

Modal untuk usaha bisnis keripik pisang dua rasa (setrawberry dan coklat) berasal dari DIKTI maksimal sebesar Rp. 12.500.000 dalam pembuatan Program kreatif atau PKM-K dengan rencana biaya sebagai berikut :

### 1. Biaya Peralatan Penunjang

No	Nama Barang	Justifikasi Paemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp.)	Total Harga
1.	Baskom	Tempat bahan	5 buah	Rp. 10. 000,00	Rp. 50.000,00
2.	Alat tindasan perajang	Tindasan untuk merajang bahan	3 buah	Rp. 5.000,00	Rp. 15.000,00
3.	Pisau	Untuk mengiris bahan	3 buah	Rp. 10.000,00	Rp. 30.000,00
4.	Ember plastik	Tempat mencuci bahan	2 buah	Rp. 25.000,00	Rp. 50.000,00
5.	Penggorengan (wajan)	Untuk menggoreng pisang	1 buah	Rp. 250.000,00	Rp. 250.000,00
6.	Tampah	Tempat menjemur pisang	5 buah	Rp. 10.000,00	Rp. 50.000,00
7.	Keranjang bumbu	Tempat menaruh garam, gula	2 buah	Rp. 10.000,00	Rp. 20.000,00
8.	Kompore gas	Untuk memasak	2 buah	Rp. 750.000,00	Rp. 1.500.000,00
9.	Serbet	Untuk lap alat-alat memasak	4 unit	Rp. 5.000,00	Rp.20.000,00
10.	Spatula	Untuk mengaduk bahan	6 buah	Rp. 5.000,00	Rp. 30.000,00
11.	Alat untuk menggoreng	Untuk menggoreng	3 buah	Rp. 50.000,00	Rp. 150.000,00
12.	Meja	Tempat menaruh bahan	2 set	Rp. 120.500,00	Rp. 241.000,00
13.	Kursi kecil	Tempat duduk	4 buah	Rp. 5.000,00	Rp. 20.000,00
14.	Almari kaca	Untuk menyimpan keripik	1 unit	Rp. 1. 750.000	Rp. 1.750.000,00
	<b>Jumlah sub total</b>				<b>Rp.4.176.000,00</b>

### 2. Biaya Bahan Habis Pakai

No	Nama Bahan	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp.)	Total Harga
1.	Pisang	Bahan utama keripik	100 kg	Rp. 15.000,00	Rp.1.500.000,00
2.	Minyak goreng	Untuk menggoreng pisang	50 kg	Rp. 5.000,00	Rp.250.000,00
3.	Garam	Untuk bumbu	10 bungkus	Rp.1.500,00	Rp.15.000,00
4.	Setrawberry	Bahan selai setrawberry	20 kg	Rp. 15.000,00	Rp.300.000,00
5.	Gula pasir	Untuk campuran selai	30 kg	Rp. 6.000,00	Rp.180.000,00
6.	Coklat batangan	Bahan selai coklat	7 batang	Rp. 65.000,00	Rp.455.000,00

7.	Margarine/mentega	Untuk campuran selai	4 bungkus	Rp. 19.250,00	Rp.77.000,00
8.	Susu cair coklat	Campuran selai	6 bungkus	Rp. 35.000,00	Rp.210.000,00
9.	Gas LPG 15 kg	Utuk memasak	3 tabung	Rp. 200.000,00	Rp.600.000,00
10.	Air galon	Campuran adonan	5 galon	Rp.12.000,00	Rp.60.000,00
11.	Sarung tangan plastik	Dipakai agar tangan steril	20 buah	Rp.2.500,00	Rp.50.000,00
12.	Kantong plastik	Membungkus keripik	20 pak	Rp.6.000,00	Rp.120.000,00
13.	koran	Sebagai alas keripik sehabis digoreng	5 kg	Rp.10.000,00	Rp.50.000,00
14.	Sabun cuci	Untuk mencuci alat sehabis dipakai	3 buah	Rp.11.000,00	Rp.33.000,00
15.	staples	Menstaples plastik	10 bungkus	Rp,10.000,00	Rp.100.000,00
	<b>Jumlah sub total</b>				<b>Rp.4.000.000,00</b>

### 3. Biaya perjalanan

No	Kegiatan	Justifikasi pemakaian	kuantitas	Biaya (Rp.)
1.	Biaya transportasi	Membeli bahan baku selama 5 bulan	3 orang	Rp.600.000,00
2.	Biaya sewa transpotasi	Untuk pengangkutan bahan baku	-	Rp.500.000,00
3.	Transportasi selama promosi	Untuk transportasi keberbagai tempat promosi	3 orang	Rp.450.000,00
	<b>Jumlah sub total</b>			<b>Rp.1.550.000</b>

### 4. Biaya lain – lain

No	Kegiatan	Justifikasi pemakaian	kuantitas	Biaya (Rp.)
1.	Biaya promosi,brosur atau iklan	Mempromosikan produk	-	Rp.500.000
2.	Biaya pembuatan laporan dan pengadaanya	Untuk laporan kegiatan	-	Rp.300.000
	<b>Jumlah sub total</b>			<b>Rp.800.000,00</b>
	<b>Jumlah total keseluruhan</b>			<b>Rp.10.526.000,00</b>

**Lampiran 6.** Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Nama / NIM Program	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Eka Setya Adaninggar D22.2011.01118	D3- Rekam Medis dan Informasi Kesehatan	Kesehatan dan Perekam medis	8 jam/minggu	Membuat olahan keripik pisang dua rasa (setrawberry & coklat) dan menyurfey peralatan penunjang dan bahan habis pakai.
2	Mila Marga Anggraeni D22.2011.01092	D3- Rekam Medis dan Informasi Kesehatan	Kesehatan dan perekam medis	6 jam/minggu	Menyurvey pembelian peralatan penunjang.
3	Nina Yuliyanti B11.2011.02131	Ekonomi Manajemen	Ekonomi Keuangan	5 jam/minggu	Menyurvey pembelaaan bahan habis pakai.

Lampiran 7. Surat Pernyataan Ketua Peneliti/Pelaksana

## SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITIAN/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Eka Setya Adaninggar  
NIM : D22.2011.01118  
Program Studi : D3 - Rekam Medis dan Informasi Kesehatan  
Fakultas : Kesehatan

Dengan ini menyatakan bahwa usulan **PKMk** saya dengan judul:

KERIPIK PISANG DUA RASA (setrawberry & coklat)

yang diusulkan untuk tahun anggaran 2014 bersifat **original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.**

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya penelitian yang sudah diterima ke kas negara.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Semarang, 18 oktober 2013

Yang menyatakan,



( Eka Setya Adaninggar )  
NIM: D22.2011.01118

Mengetahui,  
Rektor/Ketua  
Bidang kemahasiswaan,  
  
( Usman Sudibyo, S.Si.M.Kom )  
NIP. 19686.11.1996.100